

Az Agrárminisztérium, mint a SIRHA BUDAPEST 2022 szakmai kiállítója tisztelettel meghívja Önt a kiállításra, valamint a tárca standján megrendezendő szakmai programokra.

Meghívó

Időpont:

2022. március 22 - 24.

Helyszín:

Hungexpo

Budapest Kongresszusi és Kiállítási Központ

1101 Budapest, Albertirsai út 10.

 **„A” pavilon, Agrárminisztérium J2 stand**

Regisztrációs link:

<https://eregistrator.hu/ereg/link.php?lid=L1899264B0F1>

A belépés ingyenes és regisztrációhoz kötött, azonban felhívom a figyelmét, hogy a rendezvény időszakán belül egyszeri belépésre jogosít. Kérem, hogy a regisztrációját legkésőbb március 22-ig, a rendezvény kezdetéig tegye meg.



A 2022. március 22-24. között megrendezendő Sirha Budapest Közép-Kelet-Európa legjelentősebb üzleti fóruma az élelmiszeripar és HoReCa területén, egyúttal a világ legrangosabbnak számító szakácsversenyének, a Bocuse d’Or európai döntőjének is helyt adó szakkiállítás.

A rendezvényen az Agrárminisztérium standjánál lehetőséget biztosítunk kiemelt stratégiai partnereinknek a bemutatkozásra, a szakkiállítás keretében lehetőség nyílik a piaci szereplőkkel való megismerkedésre, ismeretszerzésre és üzleti kapcsolatok kialakítására.

A külföldi kiállítók és látogatók elsősorban Ausztria, Olaszország, Lengyelország, Csehország, Horvátország, Szlovákia, Szerbia és Románia területéről érkeznek.

A tárca standjához ellátogató Vendégeink és az érdeklődő szakkiállítók, piaci szereplők részt vehetnek többek között az élelmiszeripar, az élelmiszerbiztonság, az élelmiszerpazarlás, valamint a gasztronómiai hungarikumok témakörökben megvalósuló szakmai előadásokon, sajtótájékoztatókon, kóstoltatással egybekötött termékbemutatókon, könyvbemutatón és díjátadó programokon.

A szakkiállítással kapcsolatos további információt az alábbi linkre kattintva olvashat:

<https://sirha-budapest.com/>

Programnaptár

**Agrárminisztérium kiemelt programjai:**

**1. nap - 2022. március 22. (kedd)**

10.00 Helyi élelmiszer termékek szerepének fontossága a közétkeztetésben

A közétkeztetés minőségének javítását célzó 676/2020 (XII. 28.) Korm. rendeletet és a hozzá frissen kiadott útmutató bemutatása és ismertetése.

***Előadó: Luigitsné dr. Jánosi Eszter főosztályvezető, Agrárminisztérium Élelmiszerlánc-felügyeleti Főosztály***

12.00 Az Agrárminisztérium standjának megnyitója

***Dr. Nagy István agrárminiszter***

13.00 Szezonalitás és aktualitás a vadhús piacon VADEX Zrt. szervezésében

***Előadók: Majoros Gábor vezérigazgató***

***dr. Lőrincz Attila vadfeldolgozási ágazati igazgató***

***Résztvevő vezető: Kovács Ferenc főosztályvezető, Agrárminisztérium Vadgazdálkodási Főosztály***

Program leírása: A VADEX Vadvilág termékcsalád helye a fogyasztók asztalán, kapcsolódása az ünnepekhez, egyes időszakokhoz, évszakokhoz, illetve a mindennapi élethez. A hely, ahol a vadhúsok feldolgozásra kerülnek, rövid videó a továbbfeldolgozó üzemről. Idén is megrendezésre kerül a Nemzetközi Vadgasztronómiai Fesztivál Soponyán, mely kiemelten fontos szerepet játszik a vadhús népszerűsítésében. Alkalmazkodás a fogyasztók folyamatosan változó igényeihez. Fejlesztések irányai, koncepciók. Vadételek egyszerűen: Lázár chef recept videó vetítés. Aktualitás: a Húsvét, melynek apropóján új termékeinket elsőként az Agrárminisztérium meghívott vendégei kóstolhatják meg.

14.15 A magyar szürke szarvasmarha jelene és jövőbeni lehetőségei

***Résztvevők:***

***Nagy Géza, az MSZTE elnöke***

***Ferencz Attila, az MSZTE alelnöke***

***Kaltenecker Endre, az MSZTE titkára***

***Endredi Zsolt chef***

***Ecsediné Harangi Judit, MSZTE személyi asszisztens***

A program leírása: Nagy Géza a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete elnökének előadása, majd kóstoltatás szürkemarhából készült termékekből: szalámik és hideg előételek kínálása egy chef segítségével.

Az egyesület célja: A magyar szürke szarvasmarha fajta tenyésztése, védelme, terjesztése, bemutatása, valamint értékes tulajdonságainak fejlesztése és hasznosítása a géntartalékok megőrzésének szabályai szerint. A fajtát nemzeti értéknek tekintjük, amelynek tiszta fenntartása a jövő érdeke. A magyar szürke szarvasmarha a maga nemében egyedülálló, a miénk, magyaroké. A szürkemarha mára az ország egyik legismertebb jelképe lett, az elsők között vált Hungarikummá, amivel kifejezzük magyarságunkat, hazaszeretetünket.

15.15 A nyúlhús fogyasztás népszerűsítése

***Felszólalók/résztvevők:***

***Dr. Juhász Anikó Agrárminisztérium, agrárgazdaságért felelős helyettes államtitkár***

***Dr. Német Zoltán Állatorvostudományi Egyetem, Tetrabbit Kft***

***Juráskó Róbert, a Nyúl Szakmaközi Szervezet és Terméktanács elnöke***

***Bede Róbert Mesterszakács***

A program leírása:

Az elmúlt Covid-19 vírus helyzet, az ukrán háború, a fokozódó piaci nehézségek és az ehhez kapcsolódó korlátozások a nyúlágazatot is hátrányosan érinti. A külföldi piacok beszűkülése (horeca) és a folyamatos bizonytalanság rávilágított arra, hogy a több éve megkezdett belföldi nyúl fogyasztó kampányunkat folytassuk. Következő rendezvényünk 2022. március 22-én az Agrárminisztériummal közösen megrendezésre kerülő SIRHA Budapest 2022 nemzetközi élelmiszeripari és HoReCa szakkiállításon nyúlhús kóstoltatással egybekötött promóció lesz. A promóció keretében szeretnénk népszerűsíteni a magyar nyúlhúst, és a nyúlhúsból készült termékeket. A rendezvényen előadások lesznek hallhatóak a nyúlhúsról, annak táplálkozástudományi és gasztronómiai sajátosságairól. Az előadások végén Bede Róbert mesterszakács által készített nyúlételek kerülnek bemutatásra és kóstoltatásra.

15.15 – 15.25: Dr. Juhász Anikó Agrárminisztérium, agrárgazdaságért felelős helyettes államtitkár köszöntő

15.25 - 15.35: Dr. Német Zoltán Állatorvostudományi Egyetem Nyúlhús: érték az élelmezésben! című előadása

15.35 – 15.45: Juráskó Róbert Nyúl Szakmaközi Szervezet és terméktanács A nyúlhús jelene és jövője című előadása

15.45 – 16.10: Bede Róbert Mesterszakács Nyúlhús a gasztronómiában ételbemutató és kóstoló

16.15 Hízott libából előállított termékek kóstoltatása

***Résztvevő: Rex Ciborum Sales Kft.***

17.00 Gyógynövény Szövetség és Terméktanács termékpaletta bemutatása, kóstoltatás - Teatúra a hagyományok és az innováció útján

***Esemény házigazdái:***

***Czirbus Zoltán elnök, Gyógynövény Szövetség és Terméktanács***

***dr. Kindlovits Sára titkár, Gyógynövény Szövetség és Terméktanács***

***Szőke András, Balázs Béla díjas filmrendező***

***Résztvevők:***

***Herbária Zrt.*** *– Kovács Petra, minőségirányítási vezető*

***Mecsek Drog Kft.*** *– Kakas Sándor, ügyvezető igazgató, Kovács Gábor*

***Naturland Magyarország Kft.*** *- Ásványi Tibor, ügyvezető igazgató*

***Györgytea Kft.***

A program leírása: Teatúra a hagyományok és az innováció útján

A teakóstoltatással és termékbemutatóval egybekötött kötetlen előadás során a hallgatóság választ kap az alábbi – biztonságos gyógynövény tea fogyasztást- érintő kérdésekre:

* Mit nevezünk gyógynövény teának?
* Gyógynövények szerepe a táplálkozásban és gasztronómiában
* Miből készülnek a Magyarországon forgalomban levő gyógynövény teák?
* Hányféleképpen készíthetünk gyógynövény teát?
* Hogyan valósul meg a nyomonkövethetőség a gyógynövény teák esetén?
* Mitől biztonságos egy gyógynövényes tea?
* Kitől és hol szerezzük be a gyógynövény teákat?
* Milyen trendek és fogyasztói preferenciák figyelhetőek meg a teapiacon?

**2. nap - 2022. március 23. (szerda)**

10.00 A hazai hal, mint kiváló minőségű alapanyag a gasztronómiában

***Résztvevők: Magyar Akvakultúra és Halászati Szakmaközi Szervezet***

***Sziráki Bence ügyvezető igazgató***

***Szilágyi Balázs gyakornok***

***Halmágyiné Horváth Ibolya adminisztrátor***

***Hajtun György főszerkesztő***

***Czimbal István fotós***

A program leírása:

Kóstoltatással egybekötött szakmai előadás a hazai haltermelésről, a védjegyekről és a Halpéntek kampányról.

11.00 Naponta 3x3 program – Agrárágazati és népegészségügyi célok megvalósítása (Fogyasztásösztönzés a zöldség-gyümölcs termékpályán)

***Résztvevők:***

***Papp Zsolt György vidékfejlesztésért felelős helyettes államtitkár, Agrárminisztérium***

***Dr. Apáti Ferenc elnök***

***Ondré Péter ügyvezető igazgató, Agrármarketing Centrum***

***Kelemen Péter ügyvezető igazgató***

***Németh Kinga titkárságvezető***

***Kocsis Márton szakreferens***

A program leírása: A rendezvényen szakmai előadást tart Kelemen Péter ügyvezető igazgató és Ondré Péter ügyvezető igazgató, valamint felszólal Papp Zsolt György vidékfejlesztésért felelős helyettes államtitkár és dr. Apáti Ferenc elnök. A hozzászólásokat követően alma, cherry paradicsom és paprika (dobozos kiszerelésben), répagolyó (zacskós kiszerelésben), zöldség chips (zacskós kiszerelés) kóstoltatással várják az érdeklődőket.

12.00 Hungarikumok a mai modern gasztronómiában

***Előadó: Mautner Zsófia gasztroblogger***

13.00 Édes és keserű csokoládé: az édességgyártás kilátásai

Magyar Édességgyártók Szövetsége 2021-es innovációs díjának átadása

***Résztvevők:***

***dr. Felkai Beáta főosztályvezető, Élelmiszergazdasági és -minőségpolitikai Főosztály***

***Sánta Sándor, a Magyar Édességgyártók Szövetsége elnöke***

***Major Varga Éva ügyvezető, URBAN Édesipari Kft.***

***Foltin András, ügyvezető, F & F Kft.***

***Régi Tamás, kereskedelmi igazgató, F & F Kft.***

***Intődy Gábor, a Magyar Édességgyártók Szövetsége titkára***

A program leírása: Egyre igényesebb és tájékozottabb fogyasztók, nagyszerű tradíciók és meg nem álló innováció, kiváló minőségű, finom hagyományos és új termékek jellemzik az édességgyártást és kereskedelmet. Eközben olyan körülmények állítják kihívások elé a termelőket, mint a globális felmelegedés, dráguló alapanyagok, logisztikai kihívások, járványok és háború. Ebben a koordináta rendszerben kell az édességgyártóknak helyt állniuk, alkalmazkodniuk és fejlődniük. Mire számítunk a közeljövőben - erről szól a Magyar Édességgyártók Szövetségének prezentációja.

A Szövetség a tagság szavazatai alapján 2021 óta évente elismeri az előző év során megjelent, innovációs szempontból kiemelkedő édesség újítást. Idén egy Nógrád és egy Pest megyei, magyar tulajdonú KKV veheti át a díjat egy-egy termékéért.

14.15 Kóstoltatás

***Résztvevő: Biosör - Körös-Maros Biofarm Kft***.

15.00 Kóstoltatás

***Résztvevő: Gyulai kolbász – Gyulahús Kft.***

16.00 Földrajzi árujelzők uniós és nemzeti okleveleinek átadása

***Résztvevő: Gál Péter főosztályvezető, Agrárminisztérium Borászati és Kertészeti Főosztály***

17.00 Nagykun rizs - természetesen hazai

***Résztvevők: Nagykun 2000 Mg. Zrt.***

***Fazekas Gyula kereskedelmi igazgató (előadó)***

***Balog Katalin üzemvezető (kóstoltató)***

***Nagy Gabriella projekt koordinátor (kóstoltató)***

***Kacsó Hunor minőségbiztosító (kóstoltató)***

A program leírása: A Nagykun cégcsoport bemutatása. Magyarországi rizstermesztésről rövid tájékoztató, amelyben bemutatásra került az Európai oltalom alatt álló földrajzi jelzésű Nagykun rizs.

Nagykun rizs feldolgozása, belőle készült termékek bemutatása. Puffasztott és desszert rizs termékeink kóstoltatása. Tájékoztató szöveges formában történik, háttérben fényképekkel szeretnénk az előadásban részletezett rizsvertikum működését képekkel illusztrálva bemutatni, a rizs termesztéstől késztermékek gyártásáig.

**3. nap - 2022. március 24. (csütörtök)**

10.00 Törley Pezsgőpincészet - Kóstoltatás

***Résztvevő: Csekei Gábor ügyvezető***

11.00 Magyar Ásványvíz, Gyümölcslé és Üdítőital Szövetség - Tovább csökken az üdítőitalok cukor- és kalóriatartalma Magyarországon

***Résztvevők:***

***dr. Felkai Beáta főosztályvezető, Agrárminisztérium Élelmiszergazdasági és -minőségpolitikai Főosztály***

***dr. Bikfalvi Istvánné titkár, Magyar Ásványvíz, Gyümölcslé és Üdítőital Szövetség***

***Szűcs Zsuzsanna elnök, Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége***

***Dr. Miklósvári Géza elnök, Magyar Ásványvíz, Gyümölcslé és Üdítőital Szövetség***

***Dr. Szabó Balázs HR és vállalati kapcsolatok igazgató, Szentkirályi Magyarország Kft.***

***Mucska Péter vállalati kapcsolatok vezető, Coca-Cola HBC Magyarország Kft.***

***Szalóky Tóth Judit vállalati kapcsolatok vezető, Coca-Cola Magyarország Szolgáltató Kft.***

***Balog Zoltán ügyvezető, Márka Üdítőgyártó Kft.***

***Horváth Adrienn marketing igazgató, Márka Üdítőgyártó Kft***.

A program leírása:

A Szövetség előadás keretében mutatja be az elért eredményeket: az átlag kalória értékeket és a csökkentett kalóriatartalmú termékek arányát.

12.30 Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatal közös védjegy kampány indítása

***Résztvevők:***

***Dr. Bognár Lajos helyettes államtitkár, Agrárminisztérium***

***Pomázi Gyula Zoltán elnök, Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala***

A program leírása: A kampány célja, hogy különböző ágazatokban sikeres hazai vállalkozások IP stratégiáját mutassa be, ezáltal felhívva a figyelmet az oltalmazás előnyeire és a szellemi tulajdonjog érvényesítés fontosságára. A kampány első szakasza az élelmiszeripari oltalmakra fog fókuszálni, a tejtermékek, pékáruk, húskészítmények és boros kategóriában mutatják be a releváns oltalmakat.

13.00 Pálinka Könyv bemutatója és kóstoltatás

***Résztvevők: dr. Szinay Attila közigazgatási államtitkár, Agrárminisztérium***

***dr. Felkai Beáta főosztályvezető, Élelmiszergazdasági és -minőségpolitikai Főosztály***

14.15 Pálinkák kóstoltatása

***Résztvevő: Gyulai Pálinka Manufaktúra Kft.***

14.45 Kisüzemi Sörfőzdék Érdekképviseleti és Érdekvédelmi Egyesülete - KSE XIV. Nemzetközi Sörversenyének eredményhirdetése

***Résztvevők: dr. Szinay Attila közigazgatási államtitkár, Agrárminisztérium***

***dr. Felkai Beáta főosztályvezető, Agrárminisztérium Élelmiszergazdasági és -minőségpolitikai Főosztály***

***Gyenge Zsolt elnök, Kisüzemi Sörfőzdék Érdekképviseleti és Érdekvédelmi Egyesülete***

***Ondré Péter ügyvezető igazgató, Agrármarketing Centrum***

A program leírása: A Kisüzemi Sörfőzdék Egyesülete évek óta megrendezi a már 27 éves hagyományra visszatekintő nemzetközi sörversenyét, amely idén az Agrárminisztérium és az Agrármarketing Centrum hathatós támogatásával valósul meg. A versenyen, hét országból, elsősorban a Kárpát-medencéből érkező, 300 feletti nevezett tételszámmal és 60 fős sörbíra gárdával terveznek.

16.00 Bor- és Gyümölcsecetgyártók Egyesülete - Nemzeti Ecet Szemle - eredményhirdetés, díjátadás

***Résztvevők: dr. Nobilis Márton kabinetfőnök, Agrárminisztérium***

***Formanek Ferenc elnök, Bor- és Gyümölcsecetgyártók Egyesülete***

***Gianni Annoni, a Nemzeti Ecet Szemle egyik szakmai zsűritagja***

A program leírása: 2022. március 11-én került sor az első hazai rendezésű, ún. Nemzeti Ecetszemlére, melynek keretén belül a 15 bíráló zsűritag 35 gyümölcsecetet véleményezett, mely így 175 tesztet eredményezett. Az AM standon kerül sor az ecetmustra eredményhirdetésére és a díjak átadására.

16.45 Tokaji Aszú és Tokaji borvidéken előállított borok kóstoltatása

***Résztvevő: Illés Pincészet***